

Dessert

Gâteau au fromage et à la mangue

Mango-Cheesecake |
kleine Schokoladen-Variation



16.50

Tarte à la rhubarbe

Rhabarber-Schnitte |
Crumble | Fior di Latte Glacé



15.50

Panna Cotta aux nectarines

Veganes Nektarinen Panna Cotta |
frische Beeren | Aprikosenglacé

VEGAN

16.50

Gönnen Sie sich eine unserer
verführerischen **Coupes Glacées** –
einfach nach der Karte fragen!



Assiette de Fromages von der Käserei Jumi

Mit schwarzen Baumüssen |
Feigensenf | Früchtebrot

- 3 Sorten
- 5 Sorten

18.00

23.00



«Vegan mit dem aigu Akzent»

*Pflanzliche Küche, modern interpretiert,
frisch & aromatisch fein.*

VEGAN
— 100% —

Gnocchi aux tomates séchées et au basilic

Getrocknete Tomaten | Eierschwämmli |
Knackerbsen | Kräuteröl



VEGAN

29.00

Curry rouge

- Rotes Gemüse-Kichererbsen-Curry |
geräucherter Tofu | Limetten-Basmatireis |
knuspriges Naanbrot



VEGAN

28.00

Aubergine à la corse

Aubergine | Hummus | knusprige Ingwer- & Randen-Falafel |
Pinienkerne | Sojajoghurt-Topping | Artischocken | Granatapfel

VEGAN

32.00

Bramata aux herbes et au maïs

- Kräuter-Mais-Bramata | Sprossenbroccoli | Petersilienöl |
Tomatenkonfit | Röstzwiebeln

VEGAN

33.00



«Tradition, die aigu bleibt»



Zuger Bären-Klassiker, die im aigu weiterleben.

Was früher Kult war, ist heute **aigu**!



Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Glasiertes Marktgemüse | Kartoffel-Rösti |
Champignons-Rahmsauce

140 Gramm



Original Kalbs-Wienerschnitzel

Glasiertes Marktgemüse | Pommes frites |
Zitrone | Preiselbeeren

140 Gramm

Zuger Schweins-Cordon bleu

Kochschinken | Zuger Bergkäse
glasiertes Marktgemüse |
Pommes frites | Zitrone

200 Gramm



Laktosefrei



Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse

Bon appétit



Spécialité



Diese Gerichte eignen sich perfekt zum Teilen,
zum Aperitif oder als Vorspeise.

● Weinberg-Schnecken im Gusseisentopf

Auf Heu angeräuchert | Kräuterbutter |
knusprige Fougasse 6 Stück
12 Stück



19.50
38.00

● Falsche Schnecken

Rindsfiletwürfel | Kräuterbutter gratiniert |
knusprige Fougasse 120 Gramm

● Pissaladière Vegi

Karamellisierte Zwiebeln | Antipasti Zucchini |
Auberginen | getrocknete Tomaten | Oliven



18.00

● Pissaladière

Karamellisierte Zwiebeln | schwarze Oliven | Sardellenfilets

20.00

Moules & frites

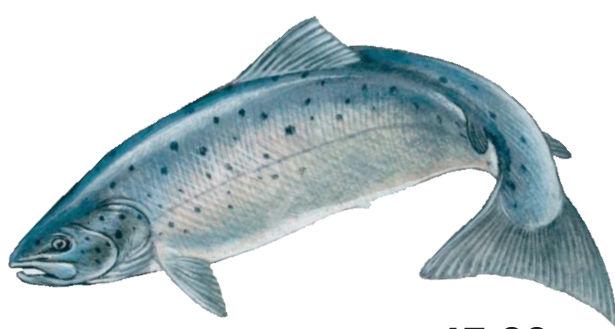


● Moules à la Marinière

Muscheln | Weisswein-Gemüse-Sud |
Knoblauch | Petersilie |
hausgemachte Speck-Mayonnaise |
Pommes frites

33.00

Poisson



● Bouillabaisse

Lachs | Zander | Saibling | Lachsforelle | Sauce Rouille |
Rüebli | Lauch | Sellerie | Kartoffeln | knuspriges Brioche

47.00

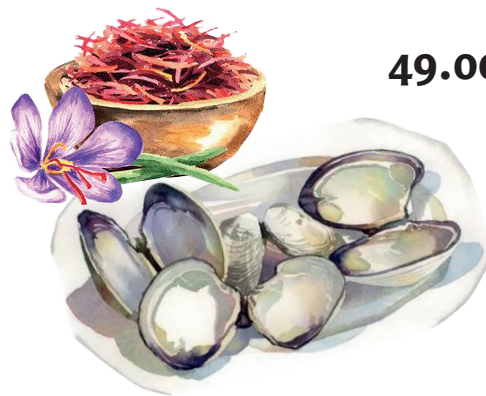
● Choucroute au poisson

Im Fischfond gekochtes Sauerkraut | Lachs | Kabeljau | Heilbutt |
Butter-Kartoffeln | Gurken-Relish

45.00

● Flétan cuit à la vapeur

Heilbutt | Venusmuscheln Vongoles |
Fenchel-Confit | Erbsen-Estragoncrème |
Safran-Champagner Beurre blanc



49.00

Deklarationen

- **Fleisch:** Rind CH | Kalb CH | Schwein CH | Poulet CH | Speck CH |
Kochschinken CH | Weinbergschnecken FR | Lamm IRL
- **Fisch:** Lachs NOR | Zander POL | Saibling IS | Lachsforelle FR/NO |
Pulpo ESP | Heilbutt NOA | Moules NL | Vongole NL | Forelle DK | Sardellen MOA |
Jakobsmuscheln JPN | Saiblingrogen IT | Forellenrogen IT
- **Gemüse & Salat:** Mundo Rothenburg CH
- **Backwaren:** Brioche CH/DE | alle weiteren Brote CH

Allergene und Intoleranzen: Wir bitten Sie höflich, sich diesbezüglich bei unseren
Mitarbeitenden im Service zu informieren.

Entrée

● Veganes Erbsen-Panna Cotta

● Süss-saurer Gurkensalat | Radieschen |
Beeren-Tomaten | Mandelcrème | Gurkensorbet



21.00

● Tomate cœur de bœuf

Ochsenherz-Tomate | Cantaloupe Melone | rote Zwiebeln |
Burrata | Pfefferminze | Basilikum

16.00

● Tartare de chanterelles rôties & beignets croustillants

Geröstete Eierschwämmli | knuspriges Strauben-Gebäck |
eingelegte Aprikosen | Pilzcrème | Frühlingszwiebeln



19.50

● Tartare de bœuf & focaccia au romarin

Swiss Beef Tatar | Lauchöl | gepickelte Senfsaat |
Sriracha Aioli | Forellenrogen | Rosmarin-Focaccia

29.00

● Carpaccio de poulpe

● Pulpo | geflämmt Orangenfilets |
geräuchertes Olivenöl | Limone |
grüne Olivencreme | Sauerampferkresse



29.00

● Truite saumonée marinée

Gebeizte Lachsforelle | Blumenkohlpurée |
Rhabarber-Sorbet | Kräuteröl-Buttermilch Nage |
Granny Smith Gel | Saiblingsrogen

24.00

Soupe

● Gaspacho de pastèque

● Eingelegte Wassermelone in Holundersirup |
Ceviche von Jakobsmuscheln



16.00

● Lauwarme Vichyssoise

● mit Gemüse-Tatar
mit geräucherter Forelle

14.00

16.00

● Soupe de tomate

● Tomaten | Zwiebeln | Knoblauch |
Olivenöl | Kräutersalz | Thymian



14.00

Viande

● Coq au Vin in der Gusseisenpfanne

Schweizer Poulet | geschmortes Gemüse | Champignons |
Perlzwiebeln | knuspriger Speck | Kartoffelpurée mit Jus-Seeli



38.00

● Selle de veau cuite sous-vide

Kalbsrücken | grüner Spargel |
gebackene Pulled Beef-Praliné |
BBQ-Jus | Mais-Kartoffelstock



52.00

● Schweizer Rinds-Rib Eye

Würzige Kräuterbutter | Ofen-Gemüse |
gebratene Champignons | Schnittlauch | Kartoffel Wedges

- Petit appétit: 160 Gramm
- Grand appétit: 250 Gramm

47.00
56.00

● Mistkratzerli – ganzes, knuspriges Alpstein-Güggeli

Geschmortes Ofen-Gemüse | kleine Rosmarin-Ofenkartoffeln |
geräucherte Haussauce (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

39.00

Entrecôte d'agneau en croûte de moutarde et d'herbes 45.00

Lamm-Entrecôte mit Senf-Kräuterkruste |
Polenta-Nocke | Selleriecrème | Rosmarin-Jus |
geschmorte Baby-Rande | Jung-Zucchini



Laktosefrei



Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse

Preise in CHF und inkl. MwSt.